

Организация питания в ГБДОУ

Питание детей организовано ЗАО «Фирма Флоридан» на базе пищеблока дошкольного учреждения. Доставка осуществляется по заключенным контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика

ЭТАПЫ КОНТРОЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКЕ

	Наименование этапа контроля	Контроль исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ГДОУ) 1.1. контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья. 1.2. контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	-осмотр транспорта, спецоджды, санитарные книжки грузчиков -приемка сырья; -приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов <i>требования к упаковке и маркировке:</i> -соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПин, государственных стандартов 2. качество и безопасность поставляемого сырья	Санитарный паспорт книга поступления пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Информирование поставщика о необходимости проведения санобработки транспорта приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.	Кладовщик, медработник. Кладовщик, медработник

			подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверяющим качество, ветеринарным свидетельством, ветеринарной справкой			
2	Промежуточный контроль-технологический контроль продукции. 2.1 контроль за соблюдением рецептуры и технологии. 2.2. контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПин «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	1.кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы. 2. супы, гарниры, холодные блюда, сладкие блюда, напитки. 3. мучные кулинарные изделия. 4. свежие овощи, картофель, фрукты 5. питьевая вода	2.1 соблюдение, рецептуры, технологии 2.2. соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд. 2.3. соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.4. лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции и воды: - по микробиологическим показателям. - по санитарно-химическим показателям	Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолептическая оценка)	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции необходимо повторно исследовать. Провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса	Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник.
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных	Санитарное состояние: - спец. одежды - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды	Наличие графиков генеральной уборки помещений.	Журнал проведения санитарной обработки, журнал здоровья	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины	Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник.

	цехах пищеблока - соблюдение правил личной гигиены - соблюдение санитарных правил и норм - соблюдение качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. - лабораторный контроль санитарно-эпидемического режима	- помещений - столовой и кухонной посуды	Проведение санитарной обработки и дез-ции оборудования. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря. Осмотр работников пищеблока, соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения. Смывы с объектов производственного оборудования, сырой продукции, тары, рук и спец. одежды персонала	работников пищеблока, личные медицинские книжки	несоответствия и ее устранение	руководитель
4	Контроль эффективности работы: - холодильного - технологического оборудования - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи	Журнал учета неисправностей. Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса	Информирование руководства, проведение ремонтных работ.	Руководитель дошкольного учреждения, медработник
5	Контроль температурных режимов хранения	Система механической приточно-вытяжной вентиляции. Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях	ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ.	Руководитель дошкольного учреждения, медработник, кладовщик

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575856

Владелец Спичак Елена Дмитриевна

Действителен с 20.03.2021 по 20.03.2022